

## CAP CUISINE

### PUBLIC VISÉ

Tout public

### NIVEAU

Niveau de sortie : niveau V (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

### NATURE DE LA VALIDATION

Validation de la formation :  
diplôme CAP cuisine

### DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

Durée en centre : 560 heures

Durée en entreprise : 448 heures

Durée hebdomadaire moyenne :  
35h / semaine

Pourcentage à distance : 50%

### DATES PREVISIONNELLES

Du 17/09/2018 au 05/04/2019.

### LIEUX DE FORMATION

GMTE93

Dugny - Lycée François Rabelais

1 rue François Rabelais

93440 Dugny

gmte93@ac-creteil.fr

Tél : 01 49 92 90 94

### CONTACT

Elisabeth De Melo

gmte93.dugny@ac-creteil.fr

### TARIFS

Prix tarif public maximum :  
14,00 € de l'heure.

### OBJECTIFS

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines. Sous l'autorité d'un responsable :

- Il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise,
- Il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité,
- Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement,
- Il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

Après une expérience professionnelle, il pourra accéder à des postes à responsabilité.

### PRE-REQUIS

Positionnement : réglementaire.

Bon niveau d'enseignement général (3ème des collèges)

Aucune contre indication médicale

Sens du travail en équipe

Niveau d'entrée : niveau V bis (préqualification)

### MODALITES DE RECRUTEMENT

Inscriptions du 01/12/2017 au 31/05/2018 au Dugny - Lycée François Rabelais à Dugny.

Par mail: iponi@gmte93.fr

Par téléphone: contacter Mme De Melo au 01 49 92 90 94 / 06 30 88 82 21 ou M. Poni au 06 67 84 96 82

### MODALITES PEDAGOGIQUES

Organisé en alternance.

Cours du jour

### CONTENUS

#### DOMAINES PROFESSIONNELS

- ▶ Pôle 1 : Organisation de la production de cuisine
- ▶ Pôle 2 : Préparation et distribution de la production de cuisine
- ▶ Sciences appliquées : intégrées dans les pôles 1 et 2
- ▶ Communication : intégrée dans le pôle 2
- ▶ Gestion appliquée : intégrée dans les pôles 1 et 2
- ▶ Prévention Santé Environnement
- ▶ Sauvetage Secourisme du Travail (SST)

#### DOMAINES GÉNÉRAUX

- ▶ Français
- ▶ Histoire - Géographie - Enseignement moral et Civique
- ▶ Mathématiques - Sciences physiques & chimiques
- ▶ Langue vivante : Anglais professionnel

#### DOMAINES TRANSVERSAUX

- ▶ Sensibilisation aux principes de développement durable
- ▶ Accompagnement à la recherche de stage en entreprise
- ▶ Module de préparation à l'emploi
- ▶ Accompagnement individualisé du stagiaire

#### PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL